

ECHR, père et fils dans le secret des grands chefs

Saga Créée par Serge Hairabétian en 1987, la société laurentine conçoit les cuisines des stars de la gastronomie française. Un savoir-faire unique repris aujourd'hui par le fils, Damien

Que serait un grand chef sans sa cuisine? Dans le cercle très fermé des étoilés *made in France*, il faut des mois voire des années pour mettre au point ces espaces de création culinaire où chaque détail a son importance. Un vrai travail d'orfèvre que très peu savent concevoir et coordonner de bout en bout. Le chef en la matière, c'est Serge Hairabétian. Depuis la création de sa société ECHR à Saint-Laurent-du-Var en 1987, il a su gagner la confiance des plus grandes stars de la gastronomie. Et la garder. Aujourd'hui, il transmet tout en douceur son savoir-faire et son réseau à son fils Damien. Une fierté de père et d'entrepreneur pour ce patron charismatique doté d'une autorité naturelle et d'un humour irrésistible. Une arme pour mieux affronter la pression du métier? De son propre aveu, être dans le secret des dieux, n'est pas toujours simple. « À chaque ouverture d'un nouveau restaurant, ils subissent eux-mêmes une pression incroyable. Notre rôle est crucial, leur instrument doit être parfait ».

Alain Ducasse, le mentor

Serge a embrassé le métier un peu par hasard voilà près de 30 ans. « Dans un grand moment d'inconscience, ironise-t-il, le regard rieur. Je ne savais pas ce qu'était l'entrepreneuriat, il ne valait mieux pas savoir d'ailleurs. » Jeune trentenaire, il est alors chef d'agence à Saint-Laurent-du-Var pour Hobart, le fabricant américain de matériel de cuisines professionnelles. « J'avais gravi tous les échelons et la sensation d'être arrivé au bout d'un parcours. Entre-temps, j'avais succombé à la beauté des fourneaux de la marque Molteni avec qui j'ai signé un contrat de représentation exclusive. Et croisé la route d'Alain



Serge et Damien Hairabétian. Avec un chiffre d'affaires consolidé de 9 millions d'euros, les créateurs de cuisines haute couture ont encore un bel avenir devant eux. (Frantz Bouton)

Ducasse, qui m'a lancé un défi pharaonique : l'équipement de la cuisine du Louis XV de l'Hôtel de Paris, à Monaco ».

Un grand plongeon dans l'inconnu au cours duquel Serge n'a d'autre choix que de se cramponner à son instinct. « C'est superbe »

s'exclame Alain Ducasse après huit mois de travaux. Le défi est relevé, et la porte s'ouvre grand sur d'autres contrats. « Le bouche à oreille marche bien dans ce milieu », confie Serge qui a très vite élargi ses compétences à la conception complète et la réalisation

des antres de grands chefs. Jusqu'en 1993, le développement d'ECHR est royal, la croissance

« Mettre en musique les idées des chefs, cerner leurs besoins »

constante. Puis les contrats lancés quelques années plus tôt s'achèvent et la crise post-guerre du Golfe met un frein aux commandes. Serge puise dans son bas de laine et se concentre sur l'activité de service après-vente. Et c'est une commande pour le domaine

de Terre Blanche à Tourrettes qui relance finalement la machine en 1997. Celle-ci ne s'arrêtera plus. Serge a gagné la confiance d'autres pointures comme Joël Robuchon, pour la cuisine du Métropole à Monaco. « Il faut s'adapter à l'art de chacun, à leur propre façon de cuisiner. Être force de proposition aussi, être en veille sur toutes les innovations, savoir apporter une réponse à chaque problématique. Après, c'est comme au cinéma, il faut écrire de bons scénarios, trouver les bons interprètes et réaliser le juste montage ».

Dix après cette première rencontre, Joël Robuchon ouvre un nouveau restaurant à Bordeaux, et une fois encore, ECHR est dans les

Repères

ECHR a laissé son empreinte dans les cuisines de prestigieux établissements : L'Eden Roc à Antibes; le Martinez à Cannes; le Negresco; Le Grand-Hôtel du Cap-Ferrat; L'Hôtel de Paris, l'Hermitage, le Métropole, le Yacht Club à Monaco; la Pinède et l'hôtel Byblos à Saint-Tropez, le MuCem à Marseille; le Fouquet's, l'hôtel Vendôme, le Plaza Athénée, l'Atelier Joël Robuchon, La Dame de Pic, le restaurant Jules-Vernes de la Tour Eiffel à Paris; le Dorchester hotel à Londres, le Lausanne Palace...

coulisses. Désormais, c'est cependant Damien, le fils, qui mène la barque après avoir rejoint l'aventure en 2006. « J'ai fait des études pour travailler dans la finance. Très vite, je m'y suis senti enfermé. Alors, j'ai rejoint l'entreprise familiale, et cet univers que je connais depuis toujours. Avec mon père, nous avons vite trouvé une belle complémentarité ». Damien amène son savoir de gestionnaire. Et apprend lui aussi à mener les projets de bout en bout. Tel père, tel fils. Convaincus, les grands chefs le prennent même dans leurs bagages pour partir à la conquête du monde. Des projets sont en cours à Pékin, New-York... « Mon rêve était que nous soyons reconnus au-delà de nos frontières. C'est fait, et mon fils va continuer de le réaliser », confesse Serge, bien décidé à profiter de sa nouvelle vie de jeune retraité. En gardant toujours un œil en cuisine...

FLORENCE BUADES
fbuades@nicematin.fr



1. Serge Hairabétian et Alain Ducasse en 1987, à l'époque de la réalisation de la cuisine de le l'Hôtel de Paris. 2 & 3. 25 ans après, Alain Ducasse est toujours fidèle à Serge Hairabétian. Entre-temps, le créateur de cuisines haute couture a conquis les nouvelles générations comme Anne-Sophie Pic et Gérard Passadat, ici au MuCem de Marseille. 4. Damien doit à son tour gagner la confiance des plus grands. Ici avec Joël Robuchon dans la cuisine de La Grande Maison à Bordeaux. (D.R.)